



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Steak haché frais pur bœuf 15% MG 125g x 8
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Cru. Origine France. Sous atmosphère. 100% viande bovine. Barquette de 8 pièces, soit 1 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +2°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Barquette de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 13, 72]

**N° d'agrément :** FR 72.080.002 CE, FR 13.083.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 12

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

# Steak haché boeuf chrono frais VBF 15% MG 125 g

Article : 17054

ajouté, Sans sel nitré ajouté

**Labels :** Viande bovine française VBF

**Bio AB :**

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

## Atouts

**Atout :** Une origine VBF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos plans de menus

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Pour les gros volumes, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur. Pour les petits volumes, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
861	207	15	6.2	0	0	0	18	0.22

**Allégations nutritionnelles :** Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

**Rapport P/L :** 1.20

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 11 - Viandes hachées

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	320	378.2	320	Barquette	80	1200x800x1700	
Couche	32	0	32	Barquette	8		
Colis	4	4.44	4	Barquette		400x300x120	3039050147011
Barquette	1	1.06	1	Barquette		285x190x60	